

二〇二六年 六月 料理献立 広島なだ万

<p>彩懐石 八七〇円(税込)</p>	<p>懐石 花 一一一八七円(税込)</p>	<p>懐石 厳島 一四九一六円(税込)</p>
<p>先付・玉蜀黍豆腐 ズワイ蟹身 焼茄子 ランプフィッシュユキヤビア 旨だしゼリー ・青菜 安芸しらす浸し</p>	<p>先付・玉蜀黍豆腐 ズワイ蟹身 ランプフィッシュユキヤビア 旨だしゼリー ・しろ菜 安芸しらす梅浸し ・真蛸柔らか煮 冬瓜 木の芽</p>	<p>先付・玉蜀黍豆腐 ズワイ蟹身 ランプフィッシュユキヤビア 旨だしゼリー ・しろ菜 安芸しらす梅浸し ・真蛸柔らか煮 冬瓜 木の芽 ・小鯛コンフィ</p>
<p>温 菜藩茄茶碗蒸し 国産牛コンフィ モッツアレラチーズ べっこう餡 ドライトマト</p>	<p>温 菜藩茄茶碗蒸し 国産牛コンフィ モッツアレラチーズ べっこう餡 ドライトマト</p>	<p>吸 物鱸潮汁仕立て 焼茄子 順菜 人参 柚子</p>
<p>造 り本日の造り二種盛り合わせ あしらい一式</p>	<p>造 り本日の造り三種盛り合わせ あしらい一式</p>	<p>造 り本日の造り四種盛り合わせ あしらい一式</p>
<p>焼 物瀬戸内産白身魚柚庵焼 甘長焼浸し 蓮の芽梅漬け</p>	<p>煮 物牛タン麦酒揚げ インカ芋 スナッペンドウ 玉葱雲餡 黒七味</p>	<p>温 菜鰻柳川蒸し とろろ芋 べっこう餡 溶き山葵</p>
<p>冷煮 物蛸柔らか煮 冬瓜 小芋 南瓜 木の芽</p>	<p>焼 物瀬戸内産白身魚柚庵焼 甘長焼浸し 蓮の芽梅漬け</p>	<p>焼 物真魚鰹柚庵焼 牛タン麦酒揚げ トリュフ塩 酢取野菜</p>
<p>食 事小柱 新生姜釜炊き御飯 三つ葉 香の物二種 止 碗赤だし</p>	<p>食 事小柱 新生姜釜炊き御飯 三つ葉 香の物二種 止 碗赤だし</p>	<p>食 事小柱 新生姜釜炊き御飯 三つ葉 香の物二種 止 碗赤だし</p>
<p>デザート本日のデザート</p>	<p>デザート本日のデザート</p>	<p>デザート本日のデザート</p>
<p>※差額 一八六五円(税込) 食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>	<p>※差額 一八六五円(税込) 食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>	<p>※差額 一八六五円(税込) 食 事一本だし巻玉子と 比婆牛釜炊き御飯</p>